

# Topfen-Knödel auf Frucht-Spiegel

## Für zwei Personen

|                         |                        |                           |
|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| 500 g Magerquark        | 50 g Himbeeren         | 50 g Brombeeren           |
| 50 g Schwarzbeeren      | 1 unbehandelte Zitrone | 50 g geriebene Haselnüsse |
| 3 EL Grieß              | 6 EL Semmelbrösel      | 3 EL Haselnüsse           |
| 1 Zweig Zitronenmelisse | 2 EL Butter            | 1 Ei                      |
| 3 EL Zucker             | Puderzucker, Salz      |                           |

Zunächst in einer Schüssel den Quark, das Ei, drei Esslöffel Semmelbrösel und das Grieß mit ein wenig Salz zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig ruhen lassen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Zitrone auspressen. Währenddessen etwas Puderzucker mit allen Beeren und dem Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen, dann pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit den Händen kleine Knödel aus dem Teig formen. Wenn das Wasser kocht die Knödel hinein geben und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne die Butter schmelzen lassen, die restlichen Brösel, die Haselnüsse, den Zucker und die geriebenen Nüsse dazugeben. Die Knödel abtropfen lassen und diese dann in der Pfanne wälzen. Ein paar Blätter von der Zitronenmelisse zupfen. Den Topfenknödel auf dem Fruchtspiegel auf Tellern anrichten, mit der Zitronenmelisse und dem Puderzucker garnieren und servieren.

Jennifer Ferk am 27. März 2013